



FR

ROSÉ DE NOIRS 2015

Millésime 2015

Assemblage :

100% Pinot Noir.

Récolte 2015.

Terroir :

5 parcelles situées sur le terroir de Verzenay, Grand Cru.

2 parcelles sur le terroir de Chamery, Premier Cru.

Sols argilo-sableux, craie Campanienne à faible profondeur.

Age moyen des vignes :

55 ans.

Vinification :

Rosé d'assemblage (10% de coteau champenois rouge).

Fermentation spontanée.

Vinification intégrale en petits fûts de chêne.

Non collé, non filtré, usage minimum de sulfites.

Dosage: 0 g/L.

CHAMPAGNE

Jules Bonnet

9 Chemin du Peuplier, 51500 Chamery, France

+33 03 26 97 65 40 contact@champagne-bonnet-ponson.com

www.champagne-bonnet-ponson.com



EN

ROSÉ DE NOIRS 2015

Vintage 2015

Blend:

100% Pinot Noir.

Harvest 2015.

Terroir:

5 plots located in the Verzenay terroir, classified as Grand Cru.

2 plots in the Chamery terroir, classified as Premier Cru.

Clay-sandy soil with shallow Campanian chalk.

Average age of the vines:

55 years old.

Vinification:

Blended rosé (10% Coteaux Champenois red).

Spontaneous fermentation.

Aged on fine lees for 9 months in oak barrels.

No fining or filtration of wines, minimal use of sulfites.

Dosage: 0 g/L.

CHAMPAGNE

Jules Bonnet

9 Chemin du Peuplier, 51500 Chamery, France

+33 03 26 97 65 40 contact@champagne-bonnet-ponson.com

www.champagne-bonnet-ponson.com